ГОТОВИМ К ПРАЗДНИКУ

СЕМЬ ПОВАРЯТ



МИЛЛИОН МЕНЮ®

ГОТОВИМ К ПРАЗДНИКУ

Семь поварят – ваши незаменимые помощники в будни и праздники. Доверяйте их опыту и смело следуйте их советам!

Все блюда, рецепты которых приводятся в книге, приготовлены и апробированы в кулинарной студии издательства «Аркаим».

Каждый рецепт сопровождается цветной иллюстрацией, информацией о времени приготовления и калорийности блюда.

СЕМЬ ПОВАРЯТ

МИЛЛИОН МЕНЮ®
для праздников и будне
www.millionmenu.ru
Интернет-магазин –
www.shop.millionmenu.ru



ГОТОВИМ К ПРАЗДНИКУ

Издательство «Аркаим»

УДК 641.5
ББК 36.99
Г74

Готовим к празднику.– Челябинск: Аркаим, 2009.– 32 с.: ил.– (Семь поварят).

Г74 ISBN 978-5-8029-2198-2

В книге представлены оригинальные и восхитительно вкусные блюда, которые помогут вам создать незабываемую атмосферу праздника.

УДК 641.5
ББК 36.99

Семь поварят

Издание для досуга

Готовим к празднику

Блюда приготовлены в кулинарной студии издательства «Аркаим»
Иллюстрации – фотостудия издательства «Аркаим»

Рецепты и фотографии блюд – на сайте www.millionmenu.ru

Подписано в печать 14.01.09. Формат 60×100/16. Усл. печ. л. 2,2
Заказ № 697

ООО «Издательский дом «Аркаим»
454091, г. Челябинск, ул. Карла Маркса, 38, оф. 413

Отпечатано в Китае

ISBN 978-5-8029-2198-2

СОДЕРЖАНИЕ





закуски и супы

150 килокалорий
155–250 килокалорий
255–300 килокалорий

основные блюда

350 килокалорий
355–450 килокалорий
455–550 килокалорий

десерты

125 килокалорий
130–180 килокалорий
185–250 килокалорий



БУТЕРБРОДЫ С ФОРЕЛЬЮ

на 8 порций

- батон багет 1 шт.
- филе копченой форели 250 г
- желатин 6 г
- сливки густые 250 г
- сок лимонный 1–2 ст. ложки
- перец черный молотый
- соль

■ Желатин замочите в холодной кипяченой воде до набухания крупинок. Затем лишнюю воду слейте, желатин распустите на водяной бане.

■ Филе нарежьте кусочками, полейте лимонным соком, двумя столовыми ложками сливок и измельчите в пюре. Добавьте распущенный желатин, посолите, поперчите.

■ Оставшиеся сливки взбейте, смешайте с пюре, охладите.

■ Батон нарежьте ломтиками, из кондитерского мешка отсадите на каждый небольшое количество рыбной массы. Оформите бутерброды ломтиками лимона и зеленью, выложите их на блюдо и до подачи выдержите в холодильнике.

• Время приготовления 2 часа 20 минут •

БУТЕРБРОДЫ С ЛОСОСЕМ

на 8 порций

- хлеб ржаной 16 ломтиков
- лосось консервированный в масле 250 г
- горчица сладкая 2 ч. ложки
- майонез ¼ стакана
- масло сливочное 100 г
- лук зеленый рубленый 1 ст. ложка
- фисташки рубленые 1 стакан
- яйца вареные 2 шт.

■ С ломтиков хлеба срежьте корочки. Рыбу измельчите, соедините с горчицей и майонезом. Размягченное сливочное масло смешайте с зеленым луком. Яйца нарежьте дольками.

■ Ломтики хлеба смажьте масляной смесью, посыпьте фисташками и уложите на блюдо. На середину каждого бутерброда выложите небольшое количество рыбной смеси. Сверху уложите дольку яйца и посыпьте рубленым зеленым луком.





• Время приготовления 20 минут •

ТОРТ ЗАКУСОЧНЫЙ

на 8 порций

для теста:

- мука пшеничная 2–2½ стакана
- маргарин 200 г
- кефир 200 г
- яйца 2 шт.
- сахар 1 ст. ложка
- разрыхлитель ½ ч. ложки

для начинки:

- лосось консервированный в масле 200 г
- сырки плавленые 3 шт.
- сметана 250 г
- майонез 250 г
- чеснок 2–3 зубчика
- яйца вареные 3 шт.
- зелень 1 пучок
- орехи рубленые 2 ст. ложки
- икра лососевая 2 ст. ложки

■ Яйца взбейте с кефиром, добавьте сахар, соль, маргарин, натертый на крупной терке, перемешайте. Всыпьте столько муки, чтобы получилось мягкое тесто, добавьте разрыхлитель и быстро замесите тесто. Тесто оберните пищевой пленкой, выдержите час при комнатной температуре.

■ Тесто разделите на 4 равные части, каждую раскатайте в корж, выпекайте до кремового цвета, охладите.

■ Рыбу измельчите. Сырки натрите на терке, смешайте с рубленым чесноком. Яйца измельчите, перемешайте с рубленой зеленью.

■ Три коржа смажьте смесью майонеза со сметаной. Уложите на блюдо первый корж, выложите на него ровным слоем рыбу, затем второй корж, сверху – сырную массу. Накройте третьим коржом, посыпьте его яичной смесью, накройте оставшимся коржом. Оберните торт пищевой пленкой, положите сверху разделочную доску, на нее – груз. Торт охлаждайте 12 часов.

■ При подаче смажьте торт оставшейся смесью, оформите тертым сыром, орехами, зеленью и икрой.

• Время приготовления 14 часов •







САЛАТ В АПЕЛЬСИНОВЫХ КОРЗИНОЧКАХ

на 8 порций

- апельсины крупные 4 шт.
- яблоки кисло-сладкие 250 г
- корень сельдерея 250 г
- ананас консервированный 250 г
- сок ½ лимона
- майонез 100 г
- ликер яичный 20 г
- орехи грецкие рубленые 100 г
- сахар ¼ ч. ложки
- перец белый молотый
- соль

■ Для корзиночек апельсины разрежьте пополам, снизу срежьте часть кожуры, чтобы придать корзиночкам устойчивость. Выньте из апельсинов мякоть, удалите белые волокна, вырежьте дольки из мембран, нарежьте кусочками.

■ Для салата яблоки очистите от кожицы. Сельдерей, яблоки, ананас нарежьте кубиками, соедините, добавьте апельсины, часть орехов, полейте лимонным соком, перемешайте.

■ Для соуса майонез смешайте с ликером, добавьте соль, сахар, перец, перемешайте.

■ Заправьте салат приготовленным соусом и выложите в апельсиновые корзиночки, посыпьте оставшимися орехами.

• Время приготовления 20 минут •

САЛАТ ИЗ ШАМПИНЬОНОВ С ГОЛУБЫМ СЫРОМ



на 4 порции

- шампиньоны 450 г
- сыр голубой 150 г
- сельдерей черешковый 3 стебля
- груши 2 шт.
- сок тропических фруктов 150 г
- масло оливковое 3 ст. ложки
- перец черный молотый
- соль

■ Для соуса сок смешайте с маслом, перцем и солью.

■ Мелкие грибы разрежьте пополам, более крупные нарежьте тонкими ломтиками, залейте приготовленным соусом, выдержите 20–30 минут.

■ Сельдерей нарежьте кусочками, сыр – кубиками. Груши, очистив от кожицы, нарежьте дольками.

■ Грибы с соусом соедините с сельдереем, грушами и сыром. Салат выложите в салатник, оформите листьями сельдерея.

• Время приготовления 40 минут •

САЛАТ ГРЕЧЕСКИЙ С ТУНЦОМ

на 4 порции

- рис длиннозерный 100 г
- фасоль консервированная 300 г
- тунец консервированный в масле 150 г
- лук репчатый 1 головка
- перец сладкий зеленый 75 г
- маслины без косточек 75 г
- яйца вареные 2 шт.
- помидоры 3 шт.
- сок лимонный 2 ст. ложки
- уксус винный красный 2 ч. ложки
- перец черный молотый
- соль

■ Сварите рассыпчатый рис. Рыбу измельчите вилкой. Сладкий перец и лук нарежьте мелкими кубиками, маслины – колечками.

■ Подготовленные ингредиенты соедините, добавьте фасоль, лимонный сок, уксус, соль, перец, перемешайте, накройте крышкой. Выдержите салат в холодильнике 3–4 часа.

■ На блюдо, выстеленное листьями зеленого салата, выложите салат, сверху положите яйца и помидоры, нарезанные дольками.



• Время приготовления 30 минут плюс охлаждение •

САЛАТ «НОВЫЙ ГОД»

на 6 порций

- филе копченой семги 150 г
- листья зеленого салата 300 г
- яблоко 1 шт.
- грейпфрут 1 шт.
- зерна граната 2 ст. ложки
- горчица 2 ч. ложки
- масло оливковое 2 ст. ложки
- сок лимонный 1 ст. ложка
- перец черный молотый
- соль



■ Листья салата крупно нарвите, уложите на блюдо. Яблоко нарежьте тонкими дольками, сбрызните их лимонным соком.

■ Грейпфрут очистите от кожицы, вырежьте мякоть из мембран, нарежьте небольшими кусочками, перемешайте с яблоками и выложите смесь на листья салата.

■ Семгу нарежьте тонкими полосками, сверните в виде розочек и уложите на салат.

■ Для соуса оливковое масло смешайте с лимонным соком, горчицей, солью и перцем в однородную массу.

■ Полейте салат приготовленным соусом и посыпьте зернами граната.



САЛАТ «РОЖДЕСТВЕНСКИЙ»



на 8 порций

- крабовые палочки 250 г
- яйца вареные 4 шт.
- сыр твердый 300 г
- оливки без косточек 10–15 шт.
- чеснок 2 зубчика
- сок ½ лимона
- хлеб пшеничный без корок 200 г
- майонез 200 г

■ Хлеб нарежьте кубиками, подсушите в духовке или обжарьте на сковороде до золотистого цвета.

■ Несколько крабовых палочек отложите, оставшиеся вместе с яйцами и оливками мелко нарежьте. Подготовленные ингредиенты соедините, добавьте тертый сыр, сухарики, измельченный чеснок. Полейте салат соком лимона, заправьте майонезом, выдержите в холодильнике 30 минут.

■ Оформите салат крабовыми палочками, нарезанными в виде звездочек.





САЛАТ ИЗ КУРИЦЫ С МИНДАЛЕМ

на 8 порций

- филе курицы вареное 300 г
- рис вареный 2 стакана
- апельсины 2 шт.
- яблоко 1 шт.
- сок лимонный ½ ч. ложки
- смородина красная 2 ст. ложки
- лук репчатый красный ½ головки
- миндаль ½ стакана

для соуса:

- масло оливковое или миндальное ⅓ стакана
- сок апельсиновый ¼ стакана
- зелень петрушки рубленая 1 ст. ложка
- перец черный молотый

■ Филе нашинкуйте соломкой, добавьте рис, смородину, рубленый лук. Миндаль обжарьте на сухой сковороде, часть отложите для оформления, оставшийся измельчите.

■ Яблоко нарежьте кубиками, сбрызните лимонным соком. Апельсины очистите от кожицы, белых волокон, вырежьте мякоть из мембран. Добавьте фрукты в рисовую массу, перемешайте.

■ Для соуса масло смешайте с соком, зеленью, солью и перцем. Заправьте салат соусом, перемешайте, поставьте в холодильник на 2 часа.

■ При подаче оформите салат миндалем.

• Время приготовления 2 часа 20 минут •

САЛАТ ИЗ СЫРА С ФРУКТАМИ

на 8 порций

- сыр твердый 200 г
- батон пшеничный 4–5 ломтиков
- арбуз 2–3 ломтика
- дыня 2–3 ломтика
- груша 1–2 шт.
- яблоко 1–2 шт.
- слива без косточек 100 г
- майонез 150 г

■ Ломтики батона без корок нарежьте кубиками со стороной 1 см, подсушите в духовке или поджарьте на сковороде до золотистого цвета.

■ Арбуз и дыню с помощью специальной выемки нарежьте шариками, грушу и яблоко – дольками.

■ На блюдо, выстеленное листьями зеленого салата, уложите сухарики, на них – фрукты, посыпьте их тертым сыром и полейте майонезом.

■ При подаче оформите салат сливой.



• Время приготовления 25минут •

СТРУЧКОВАЯ ФАСОЛЬ С ОРЕХАМИ

на 6 порций

- фасоль стручковая замороженная 700 г
- орехи грецкие рубленые 1 стакан
- лук репчатый 2 головки
- чеснок 2–3 зубчика
- кинза 1 пучок
- базилик, чабер по 3–4 веточки
- уксус винный 1–2 ст. ложки
- перец красный молотый
- соль

■ Для ореховой массы кинзу и чеснок мелко нарежьте, разотрите с солью. Лук нашинкуйте тонкими полукольцами (часть нарежьте кольцами и оставьте на оформление), посолите, оставьте на 10–15 минут, затем промойте, обсушите. Базилик и чабер мелко порубите. Подготовленные ингредиенты соедините, добавьте орехи, уксус, поперчите.

■ Фасоль опустите в кипящую подсоленную воду не размораживая, варите 2 минуты, откиньте на дуршлаг, дайте воде стечь. Охладите, отожмите, смешайте с ореховой массой.

■ При подаче выложите фасоль на блюдо, оформите зернами граната и кольцами лука.





РУЛЕТИКИ ИЗ СЕМГИ



на 6 порций

- семга слабосоленая 400 г
- яйца вареные 3 шт.
- лосось консервированный в масле 200 г
- творог 150 г
- сок лимонный 1 ч. ложка
- кетчуп 2 ч. ложки
- зелень петрушки рубленая 1 ст. ложка

■ Лосося измельчите вилкой, смешайте с творогом, лимонным соком, кетчупом и зеленью.

■ Семгу нарежьте ломтиками, уложите на каждый начинку, сверните рулетики. Выдержите их полчаса в холодильнике.

■ При подаче рулетики выложите на блюдо, оформите яйцами, нарезанными дольками.

■ Отдельно можно подать тосты из пшеничного хлеба.

АНАНАС С КРЕВЕТКАМИ

на 2 порции

- ананас небольшой 1 шт.
- мандарины 70 г
- виноград без косточек 90 г
- красная смородина или малина 90 г
- креветки консервированные 200 г
- сок ананасовый 2 ст. ложки
- имбирь молотый ¼ ч. ложки



■ Ананас разрежьте вдоль, удалите сердцевину, вырежьте часть мякоти и нарежьте ее ломтиками. Мандарины разберите на дольки, очистите от белых волокон. Ягоды винограда разрежьте пополам.

■ Ананасовый сок смешайте с имбирем. Фрукты соедините, добавьте малину или красную смородину, креветок, сок с имбирем, перемешайте и выложите в половинки ананаса.

• Время приготовления 20 минут •

«РАФАЭЛЛО» С ОЛИВКАМИ

на 4 порции

- яйца вареные 4 шт.
- оливки или маслины фаршированные 16 шт.
- сыр твердый 200 г
- крабовые палочки 100 г
- майонез 150 г

■ Яйца разрежьте пополам, выньте желтки, измельчите, смешайте с натертым на мелкой терке сыром и майонезом.

■ Яичные белки и крабовые палочки натрите на мелкой терке, соедините.

■ Из сырно-желтковой смеси сформуйте шарики, вложите в каждый по оливке или маслине. Запанируйте шарики в белково-крабовой смеси и охлаждайте не менее 30 минут.

■ При подаче выложите закуску на блюдо, выстеленное листьями зеленого салата.





• Время приготовления 1 час 25 минут •

ЗАКУСКА «ИЗУМРУДНЫЕ КУБИКИ»

на 4 порции

- брынза 400 г
- зелень укропа 1 пучок

■ Брынзу нарежьте кубиками со стороной 1,5–2 см. Укроп мелко порубите.

■ Кубики брынзы запанируйте в зелени укропа и уложите на блюдо.



РУЛЕТИКИ ИЗ БАКЛАЖАН С МЯСОМ И РИСОМ



на 4 порции

- баклажаны 4 шт.
- фарш мясной 200 г
- рис вареный 120 г
- лук зеленый 30 г
- маслины без косточек 12 шт.
- чеснок 2 зубчика
- сыр твердый тертый 4 ст. ложки
- кинза 1 пучок
- уксус бальзамико 2 ч. ложки
- паста томатная 1 ст. ложка
- вино белое сухое 1 стакан
- перец черный молотый
- соль

■ Баклажаны нарежьте вдоль ломтиками, посолите, выдержите полчаса. Положите в кипящую воду и варите 2 минуты. Обсушите.

■ Фарш смешайте с рисом, рубленым луком, мелко нарезанными маслинами, измельченным чесноком и сыром. Смесь посолите, поперчите, добавьте часть рубленой кинзы, перемешайте.

■ Выложите начинку на ломтики баклажан; начиная с более широкого конца, сверните рулетики, скрепите деревянными шпажками. Уложите рулетики в форму. Уксус смешайте с пастой и ½ стакана воды. Залейте полученной смесью рулетики и запекайте их 40 минут при 180 °С.

■ Рулетики выложите на блюдо. В соус, образовавшийся при запекании, добавьте вино и проварите еще 2–3 минуты. Полейте рулетики полученным соусом и посыпьте рубленой кинзой.





РИЗОТТО С ЛИМОНОМ И ПАРМЕЗАНОМ

на 6–8 порций

- рис арборио 400 г
- бульон овощной 1,4 л
- масло оливковое 2 ст. ложки
- лук репчатый 1–2 головки
- перец сладкий красный 1 шт.
- зеленый горошек 200 г
- сок и тертая цедра 1 лимона
- сыр пармезан тертый 35 г
- соль

■ Бульон доведите до кипения, огонь уменьшите до минимального.

■ Лук мелко порубите, слегка обжарьте его на масле. Всыпьте рис, перемешайте и прогрейте, помешивая, до прозрачности. Добавьте нарезанный полукольцами перец, зеленый горошек, жарьте еще несколько минут. Влейте половник бульона. Помешивая, готовьте рис до полного впитывания жидкости. Повторяйте операцию, пока весь бульон не впитается в рис. В конце приготовления добавьте лимонный сок, цедру, пармезан, посолите, перемешайте.

■ Подавайте ризотто сразу.

• Время приготовления 45 минут •

СПАГЕТТИ С ПОМИДОРАМИ И СУЛУГУНИ

на 8 порций

- спагетти 400 г
- базилик 1 пучок
- маслины без косточек 16 шт.
- каперсы 4 ст. ложки
- масло оливковое 4 ст. ложки
- чеснок 2 зубчика
- помидоры 400 г
- сыр сулугуни или моцарелла 240 г
- перец красный молотый
- соль

■ Помидоры ошпарьте, очистите от кожицы, нарежьте мелкими кубиками. Смешайте помидоры с рубленым базиликом, измельченными оливками и каперсами, поперчите, полейте маслом, выдержите 5–8 часов.

■ Спагетти сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, дайте воде стечь. Смешайте спагетти с томатной смесью, выложите на блюдо, посыпьте нарезанным мелкими кубиками сыром.



• Время приготовления 50 минут плюс настаивание •

РЫБА В ШАМПАНСКОМ

на 4 порции

- филе горбуши или кеты 800 г
- масло растительное 2 ст. ложки
- шампанское 1 стакан
- сливки густые 1 стакан
- перец белый молотый
- соль

■ Филе нарежьте порционными кусками, посолите, поперчите, выдержите 30 минут. Жарьте подготовленное филе на хорошо разогретом масле на сильном огне по 2 минуты с каждой стороны.

■ Не уменьшая огня, влейте шампанское, готовьте 2 минуты. Затем огонь уменьшите до слабого, влейте теплые сливки, доведите смесь до кипения.

■ При подаче блюдо посыпьте щепоткой соли, налейте ⅓ соуса, сверху выложите рыбу и полейте ее оставшимся соусом. Отдельно подайте овощной салат.



• Время приготовления 45 минут •

РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ ПОД СОУСОМ



на 4 порции

- филе белой рыбы 600 г
- сухари панировочные ¾ стакана
- соус вустерширский 1 ч. ложка
- сок лимонный 1 ч. ложка
- масло сливочное 4 ч. ложки
- соль

■ Масло растопите на слабом огне, влейте лимонный сок, вустерширский соус, посолите, перемешайте.

■ Филе уложите в форму для запекания, полейте половиной приготовленного соуса, запекайте 10–15 минут.

■ Оставшийся соус смешайте с сухарями, выложите полученную смесь на рыбу, запекайте до золотистого цвета.

■ При подаче выложите запеченную рыбу на блюдо, гарнируйте отварными овощами.

• Время приготовления 35 минут •



ГОВЯДИНА, ЖАРЕННАЯ В СМЕТАНЕ

на 6 порций

- мякоть говядины (толстый край) 1 кг
- сметана 300 г
- сок 1 лимона
- лук репчатый 1 головка
- соус вустерширский 1 ст. ложка
- кинза ½ пучка
- базилик ½ пучка
- перец черный молотый
- соль

■ Сметану смешайте с соком лимона, добавьте мелко нарезанный лук и зелень, влейте соус, перемешайте.

■ Говядину натрите солью и перцем, смажьте полученной смесью и выдержите при комнатной температуре 6 часов. Подготовленное мясо уложите на противень, слегка смазанный маслом, и жарьте в духовке 40–50 минут при 190 °C.

■ Готовое мясо выложите на блюдо, нарежьте ломтиками. Гарнируйте овощами и зеленью.

• Время приготовления 1 час плюс маринование •

РУЛЕТ «ЧУДО»

на 4 порции

- фарш мясной 500 г
- яйца 5 шт.
- сыр твердый 300 г
- маслины без косточек 100 г
- приправа для фарша 1 ч. ложка
- перец черный молотый
- соль

■ Фарш посолите, поперчите, добавьте приправу и 2–3 столовые ложки воды, перемешайте.

■ Сыр натрите на терке, смешайте со слегка взбитыми яйцами, посолите. Полученную яично-сырную смесь вылейте на противень, выстеленный пергаментом, и запекайте до золотистого цвета.

■ Выпеченную основу снимите с пергамента, переложите на фольгу, смазанную маслом. На основу быстро ровным слоем выложите фарш, затем маслины и сверните рулет. Заверните его в фольгу, запекайте 30 минут при 190 °C.

■ При подаче снимите фольгу, нарежьте рулет ломтиками. Гарнируйте отварными овощами.





• Время приготовления 1 час 20 минут •

ГУСЬ С ЯБЛОКАМИ

на 8 порций

- гусь 1 шт. (4 кг)
- яблоки 400 г
- чернослив без косточек 250 г
- хлеб ржаной или бородинский вчерашний 2–3 ломтика
- сахар 1 ч. ложка
- соль



■ Хлеб натрите на терке или нарежьте мелкими кубиками. Яблоки очистите и нарежьте дольками. Чернослив соедините с яблоками и хлебом.

■ Крупного гуся опалите, выпотрошите, промойте, обсушите, посолите внутри и снаружи.

■ Нафаршируйте гуся приготовленной начинкой, отверстие зашейте. Уложите гуся спинкой вниз на решетку, налейте на противень 500 г горячей воды, поставьте под решетку с гусем. Жарьте около часа при 200 °С. Затем гуся переверните, жарьте еще 1,5–2 часа, периодически поливая выделяющимся сочком. За 10 минут до окончания жарения смажьте гуся подсоленной водой. Поместите его в духовку, повысьте температуру до 250 °С и дайте ему подрумяниться.

■ Готового гуся выложите на блюдо, оформите фруктами, ягодами, зеленью.

• Время приготовления 3 часа 20 минут •



САЛАТ ФРУКТОВЫЙ

на 10 порций

- абрикосы 500 г
- клубника 250 г
- смородина 250 г
- киви 4 шт.
- шампанское 125 г
- хлопья кукурузные 50 г
- сок лимонный 2 ст. ложки
- сахар 50 г
- йогурт 100 г

■ Абрикосы очистите от косточек, разрежьте пополам, крупные – на 4 части.

■ Сахар растворите в лимонном соке, доведите на слабом огне до кипения, варите смесь, пока сахар не начнет карамелизоваться. Влейте шампанское, на сильном огне доведите его до кипения, сразу добавьте абрикосы, варите минуту, охладите.

■ Крупные ягоды клубники разрежьте пополам, киви нарежьте дольками.

■ На блюдо выложите смородину, клубнику, киви и абрикосы.

■ Посыпьте хлопьями и полейте йогуртом.

■ Подавайте салат с миндальным пирожным или печеньем.

• Время приготовления 30 минут •

ДЕСЕРТ «РОЗОВЫЕ ОБЛАКА»

на 6 порций

- яичные белки 3 шт.
- сахарная пудра 200 г
- сахар ванильный 1 пакетик
- шоколад молочный 100 г
- смородина красная 250 г
- молоко 750 г

■ Белки взбейте в пену, постепенно всыпьте сахарную пудру и взбейте в устойчивую массу.

■ Молоко доведите до кипения, уменьшите огонь до слабого и чайной ложкой выкладывайте в молоко порции белковой массы. По мере того как комочки будут всплывать, вынимайте их шумовкой и выкладывайте в один слой на блюдо, смоченное водой, охладите.

■ Уложите в вазочки, чередуя, комочки из белковой массы и ягоды. Шоколад растопите на водяной бане и полейте им десерт.



• Время приготовления 30 минут •

ТОРТ ВОЗДУШНЫЙ ОРЕХОВЫЙ

на 8 порций

- яичные белки 8 шт.
- сахар 4 стакана
- орехи рубленые 400 г
- молоко сгущенное с сахаром 350 г
- масло сливочное 200 г



■ Яичные белки взбейте с ⅓ сахара в пышную пену, добавьте оставшийся сахар, орехи, перемешайте.

■ Полученную смесь разделите на три части, выложите каждую на лист, выстеленный пергаментом. Выпекайте при 100 °С до готовности. Готовность проверьте деревянной шпажкой: проткните ею выпеченную основу, если она останется сухой, то торт готов.

■ Для крема масло взбейте со сгущенным молоком.

■ Коржи охладите, смажьте каждый кремом и уложите один на другой. Верх и бока торта оформите по желанию.

• Время приготовления 40 минут плюс подсушивание •

ТОРТ «ХАЛВА»

на 8 порций

- печенье кофейное или ванильное 600 г
- сметана густая 600 г
- халва 300 г
- варенье из черной смородины 1 стакан
- смородина черная или красная ½ стакана

■ Халву измельчите, часть отложите для оформления, оставшуюся смешайте со сметаной. На блюдо уложите в один слой ⅓ печенья, смажьте его вареньем, сверху уложите ⅓ сметанной массы. Слои повторите таким же образом еще 2 раза.

■ Накройте торт пищевой пленкой, выдержите в холодильнике не менее 12 часов.

■ При подаче торт оформите халвой и смородиной.



• Время приготовления 30 минут плюс охлаждение •